

Boodschappenlijstje van kookavond 15-05-2024

Samengesteld door: Alle leden Bi tgaard

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Gekarameliseerde witte asperges met notendressing

- 16 st witte asperges
- 8 eetl. notenmengeling amandelnoten, pijnboompitten, hazelnoten,...
- 2 teentje look geperst
- 2 eetl. sojasaus
- 4 eetl. zonnebloem olie
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. olijfolie
- 2 eetl. pistachenoten gepeld en fijn gehakt
- 2 snuifje zwarte peper

Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes

- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonesa
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijnggehakt)

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

- 8 puntpaprika's
- 250 g geitenkaas
- 8 koffiel. gembersiroop
- 3 eetl. pijnboompitten
- olijfolie

Gegrilde asperges met tonijn en gamba

- 16 AA asperges
- 8 grote gamba's
- 300 g tonijn
- scheut ketjap
- 2 tenen knoflook
- diverse radijssoorten
- 60 g azijn

- 60 g honing
- 2 theel. harissa
- 2 eetl. yoghurt
- 2 eetl. crème fraîche
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 100 g panko
- diverse soorten kruiden en eetbare bloemen

Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus

- 1 a 2 stronken witlof
- 4 middelgrote eieren
- 2 eetl. honing
- 4 eetl. sojasaus
- 24 stuks verse coquilles
- 60 g ongezouten roomboter
- 100 ml prosecco
- 30 g veldsla

Oosterse asperges

- 500 g groene asperges
- 1 fijngesneden ui
- 2 theel. sesamololie
- 2 eetl. fijngesneden gember
- 1 eetl. Mirin
- 2 eetl. sojasaus
- 1 eetl. oestersaus
- 1 eetl. sesamzaadjes
- 1 a 2 eetl. arachide-olie
- peper
- zout

Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem

- 8 blaadjes gelatine
- 125 g roomboter
- 200 g cantuccini
- 1 citroen
- 150 ml Limoncello
- 500 ml volle kwark
- 250 g mascarpone
- 150 g witte bastersuiker
- cakeblik / vorm

Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus

Mousse:

- 2,5 blaadjes gelatine
- 80 ml melk
- 2 eidooiers
- 160 g suiker
- 30 ml water
- 100 ml slagroom
- snuf zout
- 250 ml slagroom, lobbig geklopt
- 150 g gehakte pinda's

Caramelsaus:

- 35 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml slagroom
- 20 g boter
- snufje zout

Appeltjes:

- 3 gourenet appels
- 50 g suiker
- 1 eetl. kaneel